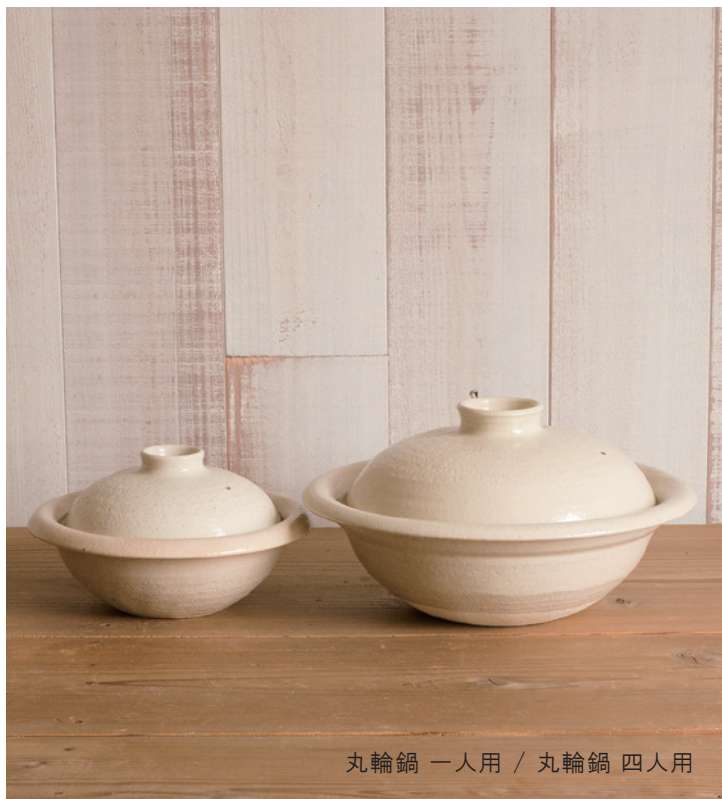




伊賀土 丸輪鍋 一人用

No : 760-21581 天目釉 : 黒
No : 760-21582 透明釉 : 白
¥4,800 (1) size : ϕ 220×H115

伊賀土 丸輪鍋 四人用

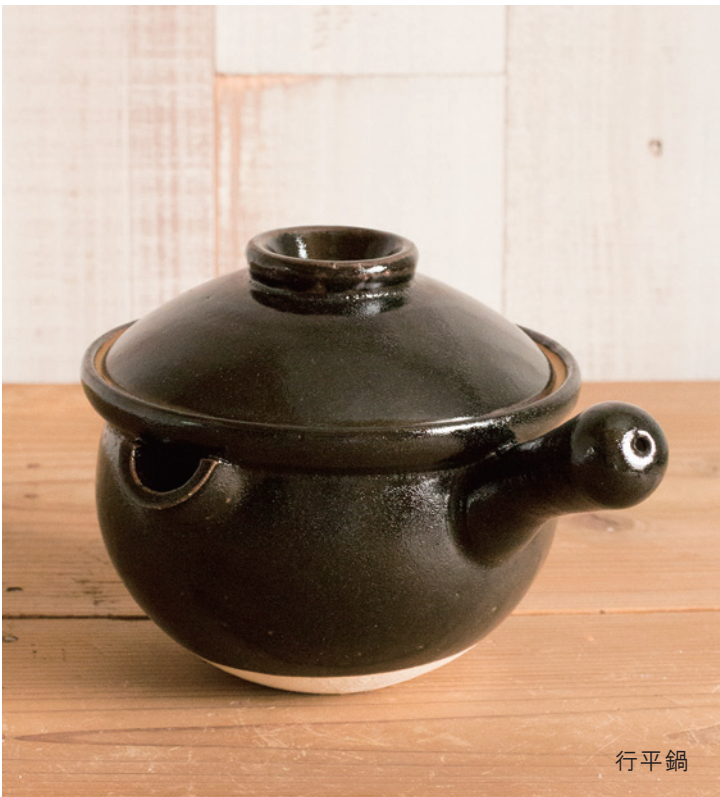
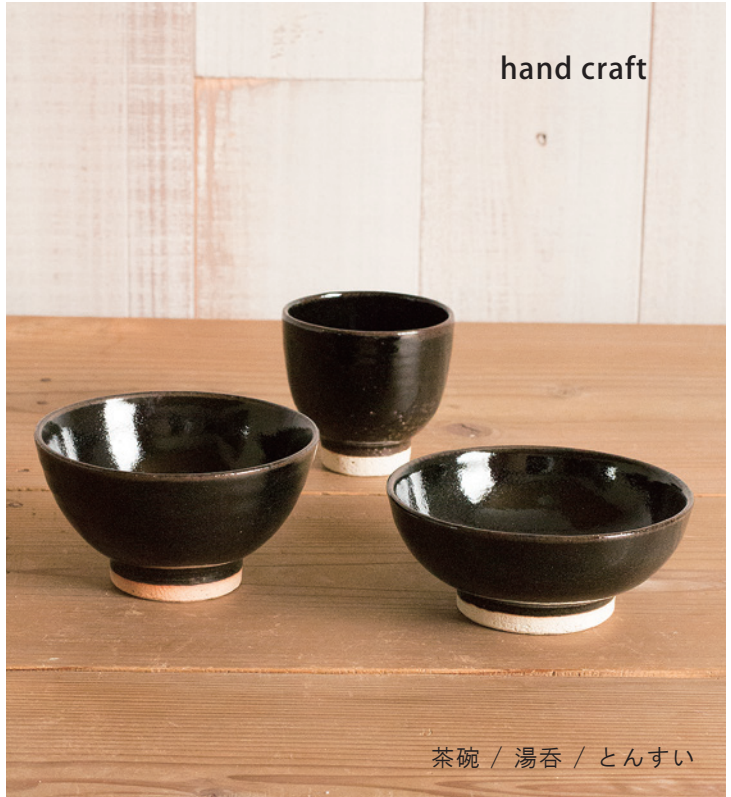
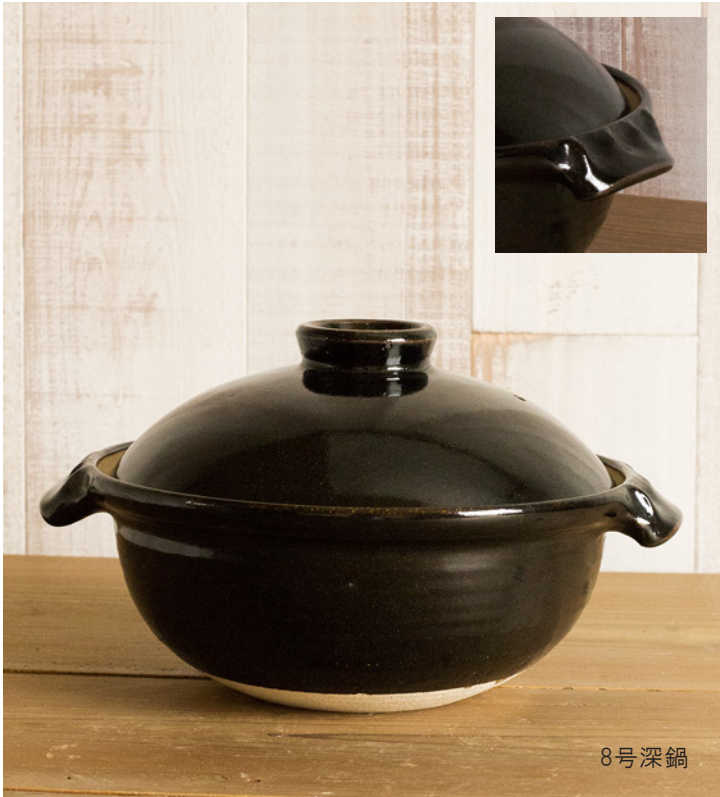
No : 760-21591 天目釉 : 黒
No : 760-21592 透明釉 : 白
¥12,000 (1) size : ϕ 300×H160

伊賀土 丸輪とんすい

No : 760-32211 天目釉 : 黒
No : 760-32212 透明釉 : 白
¥1,200 (4) size : W140×D125×H50

material : 伊賀／耐熱伊賀土

上から見ると古典の紋様にある“丸輪”柄に似ていることからこの名が名付けられました。名前の由来になっている独特な持ち手の形状が、古典とモダンの両方を感じさせる親しみやすい意匠になっています。京都の老舗料亭からも支持を受ける伊賀の手作り職人が、成形・焼成した完成度の高い伊賀鍋です。使う程に深まって行く伊賀鍋の良さを味わってみて下さい。



伊賀土 天目釉 8号深鍋

No : 761-10961 ¥18,000 (1)
size : ϕ 265×H180

伊賀土 天目釉 湯呑

No : 761-10931 ¥1,500 (4)
size : ϕ 80×H80

伊賀土 天目釉 とんすい

No : 761-10941 ¥1,800 (4)
size : ϕ 140×H55

伊賀土 天目釉 5.5号行平鍋

No : 761-10951 ¥3,800 (1)
size : ϕ 165×H150

伊賀土 天目釉 茶碗

No : 761-10921 ¥1,800 (4)
size : ϕ 120×H70

material : 伊賀／耐熱伊賀土

hand craft



伊賀耐熱 スープポット

No : 762-50141 天目釉 : 黒

No : 762-50142 透明釉 : 白

¥3,800 (1) size : ϕ 190×H110

material : 伊賀／伊賀耐熱土

和の素材感の強い伊賀土を洋鍋風に仕立てた中型ポットです。伊賀土の深みのある質感とスタイリッシュな形状は和風、洋風どちらのお料理も引き立ててくれます。



古伊賀土鍋

No : 763-11031 六号 : 黄地
 No : 763-11032 六号 : 天目
 ¥2,400 (1) size : ϕ 200×H125

No : 763-11041 八号 : 黄地
 No : 763-11042 八号 : 天目
 ¥4,500 (1) size : ϕ 260×H165

No : 763-11051 とんすい : 黄地
 No : 763-11052 とんすい : 天目
 ¥880 (4) size : ϕ 125×H45

material : 伊賀／耐熱土

hand craft



ストール - クラフトキャセロール

No : 764-50171 6号 : 黒

No : 764-50172 6号 : 白

¥3,800 (1) size : W245×D195×H120

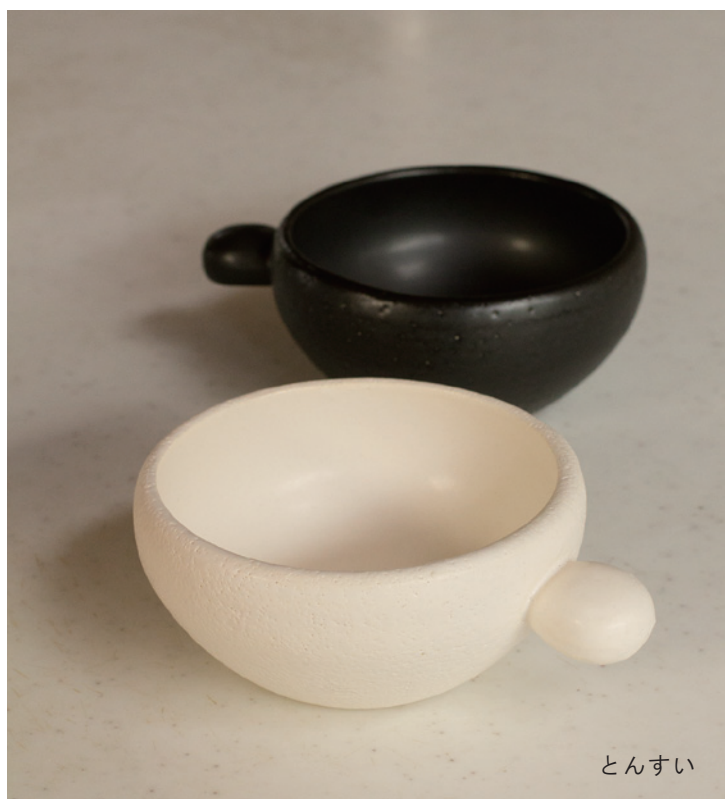
No : 764-50181 9号 : 黒

No : 764-50182 9号 : 白

¥8,000 (1) size : W350×D290×H180

material : 伊賀／耐熱土

高い火力にも対応する、熱膨張による破損を軽減する素材-ペタライトを含んだ耐熱土を手引きで成形したシンプルでモダンな土鍋のシリーズです。丸みを帯びたリム周りと持ち手のフォルムが一体となった、ベーシックながらもスタイリッシュな土鍋に仕上がっています。



こぶし

No : 765-11161 九号鍋 : 白
 No : 765-11162 九号鍋 : 黒
 ¥6,000 (1) size : W340×D275×H145

No : 765-11171 七号鍋 : 白
 No : 765-11172 七号鍋 : 黒
 ¥3,500 (1) size : W280×D220×H130

No : 765-11181 とんすい : 白
 No : 765-11182 とんすい : 黒
 ¥900 (4) size : W150×D120×H60

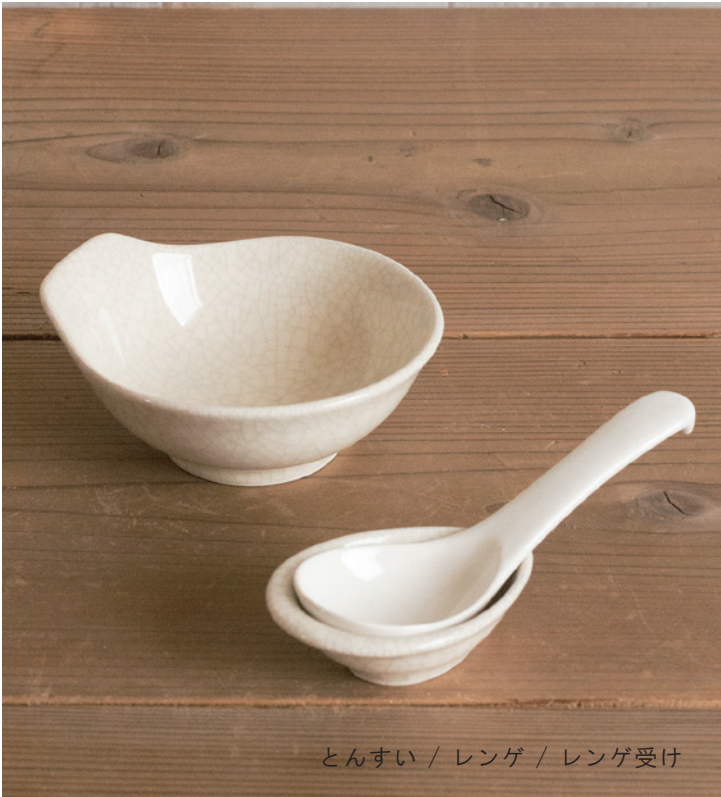
material : 萬古／耐熱土



陶磁器製品には、土台となる土の上に掛けた釉薬が焼成中に溶ける事によってガラス質の膜が張っています。このガラス質の膜を意図的にヒビ割れた状態にする事によって模様となる貫入が入ります。さらにその貫入を強調させるために、ヒビの隙間に墨を流し込んだものが墨貫入と呼ばれるものです。墨貫入は古くからある技法の一つですが、白と黒のコントラストが現代的な空間にも良く似合う、デザイン性の高い技法でもあります。



大皿



とんすい / レンゲ / レンゲ受け

墨貫入

No : 766-11061	6号鍋	¥1,700 (1)	size : φ190×H100
No : 766-11071	7号鍋	¥2,600 (1)	size : φ220×H120
No : 766-11081	8号鍋	¥3,400 (1)	size : φ250×H135
No : 766-11091	9号鍋	¥4,700 (1)	size : φ280×H150
No : 766-11111	とんすい	¥ 480 (4)	size : φ125×H50
No : 766-11131	墨貫入 大皿	¥2,650 (1)	size : φ310×H45
No : 766-11141	墨貫入 レンゲ	¥ 300 (4)	size : φ150×H50
No : 766-11151	レンゲ受	¥ 240 (4)	size : W130×D100×H40

material : 萬古／耐熱土・土物



底面の特殊加工によって加熱する仕組みになっております

I H土鍋

No : 767-60071 8号 白

No : 767-60072 8号 黒

¥8,800 (1) size : W300×D250×H145

No : 767-60081 9号 白

No : 767-60082 9号 黒

¥10,000 (1) size : W320×D280×H165

material : 萬古／耐熱土



ご飯釜

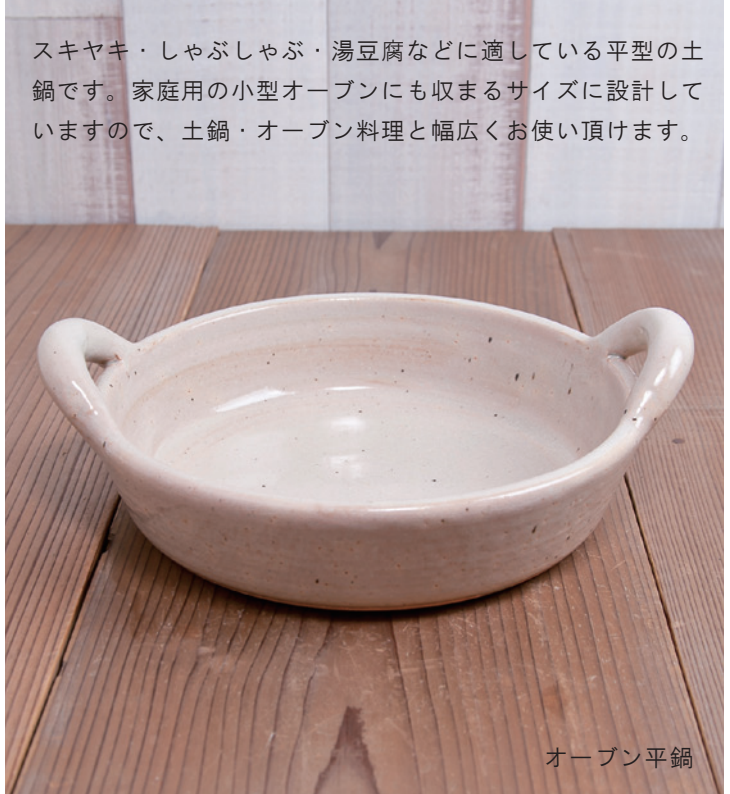
No : 768-50161 二合炊き : 黒

No : 768-50162 二合炊き : 白

¥4,600 (1) size : $\phi 200 \times H115$ material : 萬古／耐熱土

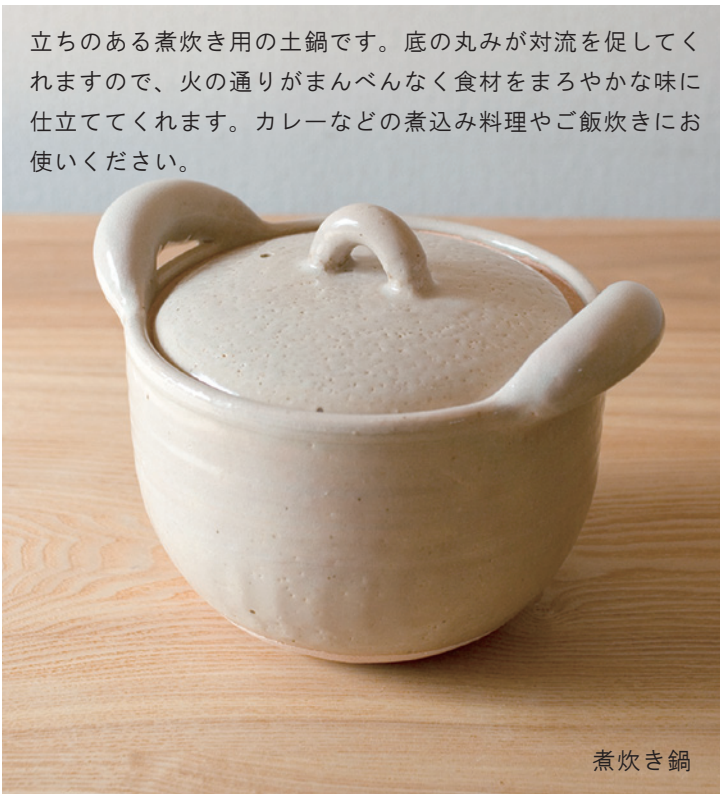
電子レンジでお手軽にご飯炊きができる耐熱陶器製のご飯釜です。取っ手などの凹凸を無くしたスタイリッシュでコンパクトな設計ですので、収納にも場所を選びません。

耐熱陶器ですのでもちろん直火でもOK。専用の取扱説明書が付属していますので、初めての方にも使いはじめてから美味しいご飯炊きをお楽しみ頂けます。



スキヤキ・しゃぶしゃぶ・湯豆腐などに適している平型の土鍋です。家庭用の小型オーブンにも収まるサイズに設計していますので、土鍋・オーブン料理と幅広くお使い頂けます。

オーブン平鍋



立ちのある煮炊き用の土鍋です。底の丸みが対流を促してくれますので、火の通りがまんべんなく食材をまろやかな味に仕立ててくれます。カレーなどの煮込み料理やご飯炊きにお使いください。

煮炊き鍋



8 寸オーブン平鍋

No : 769-21561 ¥6,800 (1)
size : ϕ 240 × H90

material : 伊賀／耐熱土

煮炊き鍋

No : 769-21571 ¥10,000 (1)
size : ϕ 195 × H185

material : 伊賀／耐熱土



焙じ器



お櫃



お櫃

No : 770-60091 ¥2,800 (1)
size : ϕ 185×H90

焙じ器

No : 770-60101 ¥2,800 (1)
size : W190×D135×H80

material : 伊賀／伊賀耐熱土



納豆鉢



擂り鉢 / 擂り粉末



擂り鉢



卸皿

擂り鉢

No : 771-11361 四寸 : 乳白
No : 771-11362 四寸 : きまち
¥ 440 (6) size : ϕ 125×H55

納豆鉢

No : 771-11391 白
No : 771-11392 黒
¥1,200 (2)
size : W170×D120×H100
material : 美濃 高田 / 白・磁器
黒・土物

No : 771-11371 六寸 : 乳白
No : 771-11372 六寸 : きまち
¥ 950 (4) size : ϕ 190×H75

卸皿

No : 771-21751
¥ 640 (4)
size : ϕ 110×H25
material : 美濃 高田 / 磁器

No : 771-11381 七寸 : 乳白
No : 771-11382 七寸 : きまち
¥1,500 (2) size : ϕ 225×H90
material : 美濃 高田 / 磁器

擂り粉末

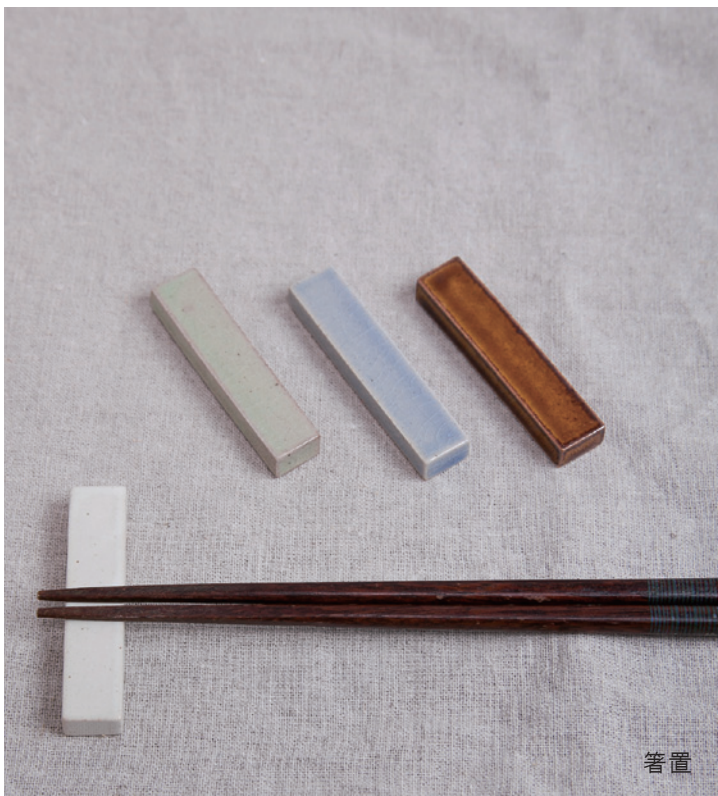
No : 771-21741
¥1,800 (2)
size : W190×H50
material : 北海道 / カバ桜



目立片口



目立角皿



箸置



調味料瓶

No : 772-11441 目立片口 : 白
 No : 772-11442 目立片口 : 黒
 No : 772-11443 目立片口 : 飴
 ¥800 (4) size : W115×D75×H70

No : 772-31941 目立角皿 : 白
 No : 772-31942 目立角皿 : 黒
 No : 772-31943 目立角皿 : 飴
 ¥640 (4) size : W85×D85×H20

material : 美濃 高田 / 磁器

No : 772-31931 調味料瓶
 ¥560 (4) size : ϕ 85×H70
 material : 美濃 高田 / 磁器

No : 772-62011 箸置 : 白
 No : 772-62012 箸置 : 青
 No : 772-62013 箸置 : 灰緑
 No : 772-62014 箸置 : 茶
 ¥380 (4) size : W65×D15×H8
 material : 美濃 下石 / 土物



豆皿 / 豆鉢



二連豆皿



三連豆皿

No : 773-11451 三連豆皿 : 白
 No : 773-11452 三連豆皿 : 黒
 No : 773-11453 三連豆皿 : 飴
 ￥ 1,000 (4) size : W155×D65×H35

No : 773-11461 二連豆皿 : 白
 No : 773-11462 二連豆皿 : 黒
 No : 773-11463 二連豆皿 : 飴
 ￥ 720 (4) size : W110×D65×H35

No : 773-11471 豆皿 : 白
 No : 773-11472 豆皿 : 黒
 No : 773-11473 豆皿 : 飴
 ￥ 320 (4) size : ϕ 65×H35

No : 773-11481 豆鉢 : 白
 No : 773-11482 豆鉢 : 黒
 No : 773-11483 豆鉢 : 飴
 ￥ 600 (4) size : ϕ 120×H65

material : 美濃 高田 / 磁器



尾鷲ヒノキの特徴

厳しい条件の中、多くの水と太陽に恵まれながら長い年月をかけてゆっくりと育ち、年輪が細かく油分が多く、光沢があり耐朽性にも優れているとして高い評価と信頼を得ています。まな板においては、刃物あたりの硬さもちょうどよく、殺菌効果のある油分を多く含むことから珍重されています。食材を切った時のコンコンという歯切れの良い音、清潔感漂う風合いに、使う度に調理が楽しめます。

カッティングボード

No : 774-70011	左	¥3,200 (1)	size : D330×W170×H20
No : 774-70012	中央	¥2,300 (1)	size : D250×W150×H20
No : 774-70013	右	¥2,300 (1)	size : D330×W125×H18

material : 三重 尾鷲／桧（無垢）



カッティングボード

- No : 775-70021 右上

size : D315×W195×H18

No : 775-70022 中央上

size : D310×W135×H18
- ¥3,600 (1)

¥3,300 (1)

material : 三重 尾鷲／桧 (無垢)
- No : 775-70034 左上

size : D300×W180×H20
- ¥6,000 (1)

material : 三重 尾鷲／桧 (無垢) ・桜
- No : 775-70036 左下

size : D260×W250×H30
- ¥5,000 (1)

material : 三重 尾鷲／桧 (無垢)

ピザパレット

- No : 775-70035 右下

size : D380×W300×H10

material : 三重 尾鷲／桧 (ビスケットジョイント) ・桜
- ¥12,000 (1)



ティースプーン



ディッシュスプーン



デザートスプーン



ジャムスプーン



カレー Spoon



掛けレンゲ/レンゲ台



手平反レンゲ



擂り卸 Spoon



生姜を擂り卸して紅茶にそのまま入れて
生姜紅茶に

ホワイトカトラリー

No : 776-31851	ティースプーン	¥240 (6)	size : W120×H30
No : 776-31861	ディッシュスプーン	¥400 (6)	size : W170×H45
No : 776-31871	ジャムスプーン	¥240 (6)	size : W150×H20
No : 776-50191	デザートスプーン	¥260 (6)	size : W140×H32
No : 776-50201	カレー Spoon	¥350 (6)	size : W143×H38
No : 776-50211	擂り卸 Spoon	¥640 (6)	size : W175×H35
No : 776-50221	掛けレンゲ	¥250 (6)	size : W145×H45
No : 776-50231	手平反レンゲ	¥260 (6)	size : W150×H45
No : 776-50241	レンゲ台	¥300 (6)	size : W90×D53×H20

material : 美濃 下石／磁器

material : 瀬戸／磁器

ベーシックなフォルムで使い勝手の良い磁器製のカトラリーです。磁器製のカトラリーは輪郭が丸みを帯びており滑らかな釉薬でコーティングされているため口当たりがやさしく大変気持ち良く食事をすることができます。



ポット S



ポット S (段付き)



ポット M



ポット L

植木鉢

No : 777-40231 ポット L : 白化粧
No : 777-40232 ポット L : 素焼
¥2,000 (2) size : ϕ 240×H210

No : 777-40241 ポット S (段付) : 白化粧
No : 777-40242 ポット S (段付) : 素焼
¥800 (6) size : ϕ 130×H100

No : 777-21801 受皿 L M兼用 : 白化粧
No : 777-21802 受皿 L M兼用 : 素焼
¥800 (4) size : ϕ 160×H20

No : 777-21781 ポット M : 白化粧
No : 777-21782 ポット M : 素焼
¥1,200 (4) size : ϕ 195×H180

No : 777-21791 ポット S : 白化粧
No : 777-21792 ポット S : 素焼
¥800 (6) size : ϕ 110×H100

No : 777-21811 受皿 S : 白化粧
No : 777-21812 受皿 S : 素焼
¥580 (6) size : ϕ 120×H20

material : 常滑 / 土物

大人気の植木鉢シリーズに新しいサイズを2種類追加しました。段付の植木鉢らしいカタチをしたSサイズと、室内で少し大きめの観葉植物を植えるのにちょうど良いLサイズの2種類です。

カタログガイド

- ・ サイズの表記は全てmm単位です。
φ:直径 W:幅 D:奥行 H:高さ
* 陶磁器製品の性質上サイズには多少の誤差が生じます。
- ・ ()内の数字は最低販売単位です。
- ・ 陶磁器製品の性質上カタログ掲載品とは雰囲気や印象等が若干異なる製品がございます。
- ・ 表示価格は2014年4月現在の税抜価格です。本価格は予告なく変更される場合がございます。
- ・ 製造の都合上、予告なく製造中止となる場合がございます。
- ・ 印刷の都合上、色や質感が実際の商品と若干異なる場合がございます。

素材の特性(使用上のご注意)

土物製品

土物は吸水性の高い土を使用した硬度の低い物が多く有ります。

ご使用につきましては以下の点にご注意下さい。

- ・ オープン・電子レンジ・食洗機でのご使用はお止め下さい。
- ・ 食品の入ったまま長時間放置しないで下さい。
- ・ ご使用後はすぐに洗浄し、水分を良く拭き取った後十分に乾燥させて下さい。
(臭いやシミ・カビの原因になります)
- ・ 粉引製品は特に吸水性が高いため、他の土物製品以上に上記の点に注意してご使用下さい。

磁器・半磁器製品

- ・ オープン・電子レンジ・食洗機でご使用いただけます。

耐熱製品

- ・ オープン・電子レンジ・直火でご使用いただけます。
- ・ 食洗機でのご使用はお止め下さい。

製品情報・素材のお取扱についてなどの、より詳細な内容が下記HPにてご確認頂けます。

<http://www.tojikitonya.com>